

OBERLINHAUS

Berufsbildungswerk im
Oberlinhaus

Mensa – Speiseplan für die Woche vom **08.06.2026** bis **12.06.2026** (24. KW)

Berufliche Schulen im
Oberlinhaus

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Essen I	Bohneneintopf mit Kasseler (Schwein) ^{1, 2, 60} , Bäckerbrötchen ^{51, 511}	Vollkorndnudeln, Tomatensauce ^{52, 58} , vegane Hackfleischbällchen, geriebener Käse ⁵⁸	Hühnerfrikassee mit Champignons und Spargel ^{2, 14, 51, 511, 52, 58} , Parboiled- Reis	Dürüm mit ^{1, 51, 511} , Hähnchenfleisch ⁶⁰ , Salat und Saucen ^{52, 58} , Pommes Frites	Brathering ^{9, 51, 511, 514, 55, 57} , Gurkendipp ^{52, 58} , gebackene Butterkartoffeln ^{52, 58}
	378 kcal	275 kcal	402 kcal	769 kcal	674 kcal
Essen II	Spinatknödel ^{51, 511, 52, 54,} ⁵⁸ , braune Butter ^{52, 58} , geriebener Hartkäse ^{1, 52,} ^{54, 58} , Coleslaw ^{12, 51, 511, 52,} ^{54, 58}	Quarkkeulchen ^{51, 511, 52, 54,} ⁵⁸ , Apfelmus ² , Zimt-Zucker	Schupfnudel- Spitzkohlpfanne ^{51, 511, 54} , Schmand ^{52, 58}	Dürüm mit ^{1, 51, 511} , Falafellbällchen ^{51, 511, 60} , Salat und Saucen ^{52, 58} , Pommes Frites	Blumenkohl-Käsemedaillon ^{51, 511, 52, 54, 58} , Sauce Choron ^{52, 54, 58, 60} , gebackene Butterkartoffeln ^{52, 58}
	960 kcal	700 kcal	611 kcal	674 kcal	861 kcal
Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (9) mit Zuckerarten und Süßungsmitteln; (12) mit Farbstoff; (14) gewachst					
Allergene: (51) glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und -erzeugnisse; (514) Roggen und -erzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse					

Essen inklusive Salat, Tafelwasser und Tagesdessert oder saisonales Obst

Hinweise zu Zusatzstoffen und Allergenen für Salat und Tagesdessert erhalten Sie an der Essenausgabe

Essenpreis: Mitarbeiter 5,80 € / Gäste 7,50 €

Änderungen vorbehalten!

Menü II enthält i.d.R. ein vegetarisches oder ein Fischgericht.

Trotz sorgfältiger Zubereitung können an allen Speisen technologische Spuren von Mehl, Nüssen, Senf, Krustentieren und Sellerie enthalten sein.
Das Küchenteam des Berufsbildungswerkes berät Sie gern und ist Ihnen bei der Speisenauswahl behilflich.

Anregungen und realistische Speiseplanwünsche nehmen wir gern entgegen.



WIR WÜNSCHEN IHNEN GUTEN APPETIT!

BBW-SD 7-030-010-01.05.2025